

# SORVETE NEGRESCO CASEIRO

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 ovos

1 colher de sopa rasa de essência de baunilha

2 colheres de sopa rasas de açúcar

1 lata de creme de leite

1 pacote de biscoito negresco (sem o recheio)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, as gemas sem a pele, a essência de baunilha.

Mexer até formar um mingau ralo sem deixar ferver e reservar.

Bater as 3 claras em neve.

Depois colocar o açúcar e o creme de leite, misturar sem bater na batedeira.

Em seguida misturar o creme que foi reservado.

Picar o biscoito e misturar.

Colocar no freezer.

Depois de 1 hora mexer novamente para não deixar os biscoitos no fundo do pote.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40470-sorvete-negresco-caseiro.html>